Guía del producto
Modelo 12201595
American Gourmet

Herramientas necesarias para el armado:
Destornillador Phillips
Destornillador de hoja plana
Dos llaves regulables
Martillo

IMPORTANTE: Llene la siguiente información de garantía.

Número de serie _____

Fecha de compra _____

ESTE JUEGO SÓLO SE PUEDE USAR EN EXTERIORES

⚠ ADVERTENCIA:

Antes de empezar a armar la parrilla y cocinar, lea y siga todas las indicaciones de seguridad, las instrucciones de armado y las instrucciones de uso y mantenimiento.

A LA PERSONA QUE INSTALE O ARME ESTA PARRILLA:

Deje este manual al cliente.

AL CONSUMIDOR:

Conserve este manual para que lo pueda consultar en el futuro.

⚠ ADVERTENCIA:

PELIGRO DE MONÓXIDO DE CARBONO

La combustión de carbón en interiores puede ser fatal. Despide monóxido de carbono, que es inodoro. NUNCA queme carbón dentro de las casas, de los vehículos ni de las carpas.

⚠ ADVERTENCIA:

El no cumplir con todas las instrucciones del fabricante puede ocasionar lesiones graves y/o daños materiales.

⚠ ADVERTENCIA:

Ciertas partes pueden tener bordes afilados. Si es necesario, use guantes protectores.

⚠ ADVERTENCIA:

¡ESTA UNIDAD ES PESADA! NO intente armarla sin la ayuda de otra persona.

Si tiene alguna pregunta o necesita ayuda durante el armado, llámenos al 1-800-241-7548.
Para garantizar su satisfacción y para el servicio de seguimiento, inscriba su aparato en línea, en **www.charbroil.com/register**

© 2011 Char-Broil, LLC Columbus, GA 31902 Impreso en China

42804818 - 09/27/11

ÍNDICE

Información de inscripción de la garantía 1

Símbolos de seguridad 2

Preparativos para usar su parrilla 3

Mantenimiento del ahumador 3

Consejos para cocinar 4-5

Garantía limitada 6

Lista de piezas / vista esquemática 7

Armado 8-13

Lista de herrajes 14

Tarjeta de inscripción 16

Este manual de instrucciones contiene información importante, necesaria para armar el aparato adecuadamente y usarlo de manera segura.

Cuando use el aparato, siga todas las advertencias y las instrucciones.

Símbolos de seguridad

Los símbolos y las casillas ilustradas más adelante explican lo que significa cada encabezado. Lea y cumpla todo lo indicado en los mensajes que se encuentran en el manual.

PELIGRO

PELIGRO: Indica una situación peligrosa inminente que, de no evitarse, causará la muerte o lesiones graves.

ADVERTENCIA

ADVERTENCIA: Indica una situación potencialmente peligrosa que, de no evitarse, podría causar la muerte o lesiones graves.

ADVERTENCIA

ADVERTENCIA: Indica una situación potencialmente peligrosa o una práctica insegura que, de no evitarse, podría causar lesiones leves o menores.

ADVERTENCIA

EL NO LEER Y SEGUIR LAS INSTRUCCIONES PARA ENCENDER EL CARBÓN, PUEDE OCASIONAR LESIONES GRAVES Y DAÑOS MATERIALES.

ADVERTENCIA

- La mayoría de las superficies de esta unidad están calientes cuando está en uso. Sea sumamente cuidadoso. No deje que las demás personas se acerquen a la unidad. Use siempre ropa protectora para evitar lesionarse.
- No deje a los niños ni a las mascotas acercarse a la unidad.
- No la mueva mientras esté en uso.
- Nunca use gasolina, queroseno ni alcohol para encender el carbón. En algunos estados, la ley prohíbe el uso de líquido para encender carbón. En estos casos, puede usar cubos a base de parafina en lugar del líquido para encender carbón. Nunca use líquido para encender carbón con un encendedor eléctrico.

ADVERTENCIA

PROPOSITION 65 DEL ESTADO DE CALIFORNIA

1. **En el estado de California se sabe que los subproductos de la combustión en este aparato, contienen substancias químicas que causan cáncer, defectos congénitos u otras lesiones al aparato reproductor.**
2. **Este producto contiene substancias químicas como el plomo y sus compuestos que, en el estado de California, se sabe que causan cáncer, defectos congénitos u otras lesiones al aparato reproductor.**

Lávese las manos después de manipular este producto.

ADVERTENCIA

Todas las superficies pueden estar calientes durante el uso. Protéjase debidamente para no sufrir quemaduras.

No use esta unidad en superficies ni en estructuras combustibles, ni cerca de ellas, tales como terrazas de madera, hojas o césped secos, revestimientos de vinilo o de madera, etc.

LEA EN EL MANUAL DEL PROPIETARIO INFORMACIÓN IMPORTANTE SOBRE MEDIDAS DE SEGURIDAD.

ADVERTENCIA

Sólo para uso particular. No la use para fines comerciales.

PREPARATIVOS PARA USAR SU PARRILLA SMOKER

Antes de cocinar con su parrilla Smoker, debe seguir al pie de la letra os siguientes pasos para curar el acabado y el acero del interior. Si no cumple con estos requisitos al pie de la letra, se puede dañar el interior de la parrilla y los primeros alimentos que cocine podrán tener un gusto metálico.

1. Unte todas las superficies metálicas del interior, incluyendo las parrillas y las rejillas con aceite vegetal para cocinar.
2. Encienda un fuego pequeño, no muy intenso, sobre la bandeja colectora de cenizas, asegurándose de no colocar los carbones contra las paredes.
3. Cierre la tapa. Ajuste los reguladores de tiro a casi un cuarto de su apertura total. Este nivel de fuego se deberá mantener durante al menos dos horas. Comience a aumentar la temperatura abriendo los reguladores a la mitad de su apertura y añadiendo más carbón. Su parrilla Smoker está lista para usarla

Puede ser que se oxide la parte interior de su parrilla. El mantenimiento de las superficies interiores con una capa ligera de aceite vegetal ayudará .
a proteger su parrilla. Las superficies exteriores de la parrilla pueden requerir un retoque de vez en cuando. Le sugerimos que use una pintura en aerosol resistente a temperaturas elevadas, que puede adquirir en cualquier tienda. ¡NUNCA PINTE LA PARTE INTERIOR DE LA UNIDAD!

PARA ASAR A LA PARRILLA

Se recomienda usar carbón. No obstante, se puede usar madera o una combinación de madera y carbón como combustible para asar, si se coloca y se enciende el combustible en la bandeja colectora de cenizas. No haga un fuego muy grande. Recomendamos comenzar a encender el fuego con no más de 4 libras de carbón (aproximadamente 50-60 briquetas). Coloque la rejilla en la unidad después de dejar que el fuego se consuma. El no seguir las instrucciones del fabricante para encender el carbón, puede ocasionar lesiones graves y daños materiales.

Asado directo - Durante la mayor parte del tiempo de asado, los carbones encendidos permanecen esparcidos bajo los alimentos en una capa de un solo carbón de alto. Este método se denomina asado directo y es el apropiado para asar alimentos relativamente rápido, como hamburguesas, bistec y la mayoría de los productos del mar. Una sola capa de carbón emite un calor uniforme, parejo, con la tapa abierta o cerrada y es la forma en que la mayoría de las personas hace sus asados. Para mejor control, apile varios carbones a un lado de la parrilla, donde emitirán menos calor. Puede cambiar los alimentos de lugar en la parrilla, colocándolos sobre los carbones más calientes si desea quemarlos un poco o si desea cocinar algún trozo grueso más rápido. Para controlar la temperatura de la parrilla, también puede usar la rejilla para el carbón y los reguladores de tiro.

Asado indirecto - Para los alimentos que se demoran más en cocinar, puede usar el asado indirecto. Este método se debe usar para cocer a fuego lento, con la tapa cerrada. En este caso, los carbones se apilan en capas de dos o tres carbones de alto, en un lado de la parrilla, o se dividen y se apilan en dos lados. Esto permite dejar un espacio vacío al lado o entre los carbones. A menudo, cuando se cocina de modo indirecto, los alimentos se cocinan primero a fuego directo y, luego, se mueven a un área más fría (vacía) de la parrilla, para cocerlos a fuego lento, de manera uniforme. Para que el calor sea lo más uniforme posible, haga dos pilas con el carbón. Con frecuencia, se coloca una bandeja metálica en el espacio vacío o entre los carbones, la cual se llena con agua, vino, cerveza o una combinación de los mismos. Coloque los alimentos directamente sobre la bandeja. Esto permite añadir humedad al área de cocción y recoger los jugos de los alimentos, lo que facilita la limpieza posterior y reduce la posibilidad de que se produzcan llamaradas. (Recuerde tener a mano una botella de agua con boquilla, para apagar las llamaradas.) Es posible que, cuando se acostumbre a asar a fuego indirecto, prefiera usar este método para asar en la mayoría de los casos. Aunque toma un poco más de tiempo, es un excelente método de cocción, y una manera de evitar que se quemen los alimentos y de propiciar la cocción uniforme.

Cómo asar con astillas/trocitos de madera

Para lograr un sabor ahumado más fuerte con briquetas o carbón de madera en bloques, pruebe poner varias astillas o varios trocitos de madera en el fuego. Los trocitos de madera se venden en diversos sabores naturales, y se pueden usar solos o como un agregado al carbón. Como regla general, toda madera dura de árboles frutales o de frutos secos es adecuada para cocinar. Sin embargo, las distintas maderas tienen distintos sabores. Pruebe con maderas diferentes para decidir cuál prefiere, y use siempre madera bien seca. La madera verde o recientemente cortada puede ennegrecer la comida, y tiene sabor amargo.

Nuestras sugerencias:

Pollo - Aliso, manzano, nogal americano, mezquite, sasafrás, parra
Carne de res - Nogal americano, mezquite, roble, parra
Cerdo - Madera de árboles frutales, nogal americano, roble, sasafrás
Carnero - Madera de árboles frutales, mezquite
Ternera - Madera de árboles frutales, parra
Pescado y mariscos - Aliso, mezquite , sasafrás, parra
Verduras - Mezquite

Recomendadas por USDA

Temperaturas internas de cocción

Carne molida	
Carne de vaca, cerdo, ternera, cordero	71° C
Pavo, pollo	74° C
Carne fresca de vaca, ternera, cordero	
Poco cocido	63° C
(con 3 minutos de reposo)	
Medio cocido	71° C
Bien cocido	77° C
Aves de corral	
Pollo y pavo, entero	74°C
Trozos de ave	74° C
Pato y ganso	74° C
Carne fresca de cerdo	
Poco cocido	63° C
(con 3 minutos de reposo)	
Medio cocido	71° C
Bien cocido	77° C

CONSEJOS PARA COCINAR

Cómo encender el fuego

1.) Apile en forma de pirámide las briquetas de carbón o los trocitos de madera sobre la rejilla o la bandeja colectora de cenizas. Le sugerimos que use 4 libras (aproximadamente 50 -60briquetas) para encender el fuego.

2.) Si usa líquido para encender carbón, empape con él bien las briquetas y deje que lo absorban durante unos 5 minutos. Si usa encendedor para chimeneas, encendedor eléctrico o de otro tipo, encienda el fuego según las instrucciones del fabricante del encendedor.

3.) Cuando las briquetas se hayan empapado bien en el líquido de encender, encienda la pila de briquetas por varios lados para asegurar que se quemen de manera uniforme. ***Encienda siempre el fuego con la tapa de la parrilla abierta.***

Deje la tapa abierta hasta que las briquetas estén totalmente encendidas. El no hacerlo puede atrapar en la parrilla emanaciones tóxicas del líquido de encender el carbón y ocasionar fuego repentino cuando la tapa esté abierta.

4.) Nunca rocíe líquido para encender carbón sobre el carbón caliente o tibio, pues puede producir fogonazos y ocasionar lesiones.

5.) Puede comenzar a asar cuando la pila de briquetas se cubra de cenizas y esté al rojo vivo (de 12 a 15 minutos aproximadamente).

6.) Según el método de cocción que se use, deje las briquetas apiladas o espárzalas de manera uniforme por toda la rejilla para el carbón, usando un atizador de mango largo.

***Para evitar lesiones, manipule siempre con precaución los carbones calientes.**

Cómo saber cuándo está listo el fuego

La buena calidad del asado al carbón depende de la calidad del fuego en la parrilla. Como regla general, para saber si el carbón ya está listo para asar debe cerciorarse de que el 80 por ciento o más de los carbones tengan ceniza. Si tiene menos de esa cantidad, el carbón todavía no está listo y si todos están al rojo vivo, el fuego quizás sea demasiado vivo. Los siguientes son algunos pasos que puede seguir para regular la intensidad del fuego:

- Si es demasiado intenso, esparza un poco más los carbones.
- Suba o baje la rejilla regulable para el carbón.
- Abra un poco el regulador de tiro, para reducir la cantidad de oxígeno que alimenta el fuego.
- Use el método de asado a fuego indirecto, con los carbones colocados a ambos lados del recipiente para la grasa y los alimentos colocados más o menos directamente sobre los carbones.
- Si se producen llamaradas fuertes, rocíe las llamas con agua de una botella con boquilla. Tenga cuidado, al rociar el agua se pueden volar las cenizas y ensuciar todo alrededor.
- Agregue más briquetas 2 o 3 a la vez para prolongar el tiempo de cocción. Espere 10 minutos, hasta que los carbones se cubran de ceniza, antes de volver a poner más.

TEMPERATURA DE LOS CARBONES

	Cant. de segundos que puede mantener las manos a 4 pulgadas encima de los carbones	rango de temperatura (ºF)	pistas visuales
CARBONES CALIENTES	2	400 a 450	apenas cubiertas de ceniza; brillo rojo intenso
MEDIANAMENTE CALIENTE A CALIENTES	3	375 a 450	capa delgada de ceniza, brillo rojo intenso
CARBONES MEDIANAMENTE CALIENTES	4	325 a 375	capa notable de cenizas, brillo rojo
CARBONES TIBIOS	5	300 a 325	capa gruesa de ceniza, brillo rojo oscuro

MANTENIMIENTO DE LA PARRILLA

La frecuencia de la limpieza dependerá de la frecuencia con que se use el ahumador. Asegúrese de que las brasas estén completamente apagadas antes de limpiar el interior del ahumador. Para limpiar las superficies interiores puede usar una solución concentrada de detergente y agua, aplicándola con un cepillo de cerdas resistentes. Enjuáguelas bien con agua y deje que se sequen completamente al aire antes de volver a usar el aparato.

Si utiliza un cepillo de cerdas para limpiar las superficies para cocinar, antes de usar la parrilla verifique que no queden cerdas sueltas sobre éstas. Se recomienda no limpiar las superficies para cocinar cuando la parrilla esté aún caliente.

CONSEJOS PRÁCTICOS

- Si le parece que los alimentos se están ahumando demasiado o se están dorando antes de que haya transcurrido el tiempo necesario de cocción, póngales encima una hoja de papel aluminio resistente.
- Retire las cenizas cada vez después de usar el ahumador.
- Puede calentar en la cámara de ahumado los platos de guarnición tapados.
- Para evitar las llamaradas, unte la carne con una capa delgada de aceite antes de asarla a la parrilla.

GARANTÍA LIMITADA

Esta garantía es válida únicamente para las unidades adquiridas de los distribuidores autorizados. El fabricante le garantiza únicamente **al consumidor-comprador original**, que este producto no presentará defectos de mano de obra ni de materiales por el período indicado a continuación, contado desde la fecha de compra*, si se arma correctamente y se usa en el hogar, en condiciones normales y razonables. El fabricante se reserva el derecho de exigir la devolución de las piezas defectuosas, enviadas con el porte o el flete pagado por el consumidor, para ser revisadas y examinadas.

ALCANCE DE LA COBERTURA	PLAZO DE COBERTURA	TIPO DE FALLA AMPARADA
Todas las piezas	1 Año de fecha de compra *	SOLO DEFECTOS DE PERFORACIÓN, DE FABRICACIÓN Y DE MATERIALES

*Nota: A fecha de recibo de compra serán necesarios para el servicio de garantía.

Son de responsabilidad del consumidor-comprador original todos los gastos de envío de las piezas cambiadas en virtud de las condiciones de esta garantía limitada.

Esta garantía limitada es válida únicamente en Estados Unidos y en Canadá, se ofrece únicamente al propietario original del producto y es intransferible. **El fabricante exige la presentación de evidencia de la fecha de la compra. Por tanto, debe conservar el recibo o la factura de la compra.** La inscripción del producto no reemplaza al comprobante de compra, y el fabricante no se hace responsable ni está obligado a llevar un registro de dichos comprobantes.

Esta garantía limitada atañe ÚNICAMENTE al funcionamiento del producto y no ampara rayones, abolladuras, corrosión ni decoloración ocasionada por el calor, los productos de limpieza abrasivos y químicos, ni por las herramientas usadas en el armado o en la instalación del aparato, oxidación de las superficies ni decoloración de las superficies de acero inoxidable. **RUST no se considera una de fabricación o materiales defecto.**

Esta garantía limitada no ampara el costo en el que se incurra por inconvenientes, alimentos, lesiones ni daños a la propiedad.

EL FABRICANTE NO PAGARÁ LOS SIGUIENTES RUBROS:

1. El costo de envío normal o acelerado de piezas y repuestos amparados por la garantía
2. Las llamadas de servicio técnico a domicilio.
3. Reparaciones de productos que hayan sido usados para fines distintos a los normales, en casas de más de una familia o no domésticos.
4. Daños, fallas, o dificultades para hacerlo funcionar, ocasionadas por accidentes, modificaciones, manipulación descuidada, uso indebido, abuso, incendio, inundación, casos fortuitos, instalación o mantenimiento inadecuados o que no se realicen de conformidad con las disposiciones de los códigos de instalaciones eléctricas o sanitarias, o uso de productos no autorizados por el fabricante.
5. Pérdida de alimentos debidos a fallas del producto o a la dificultad para hacerlo funcionar.
6. El costo de las piezas de repuesto ni de la mano de obra para la reparación de unidades instaladas fuera de Estados Unidos o de Canadá.
7. La recogida y el envío de su producto.
8. Las reparaciones de piezas o de sistemas que hayan sufrido daños por alteraciones no autorizadas hechas en el producto.
9. La remoción y/o la reinstalación de su producto.

ESTIPULACIONES DE EXONERACIÓN DE GARANTÍAS IMPLÍCITAS; LIMITACIÓN DE LOS RECURSOS

El único recurso del que usted dispone en virtud de esta garantía limitada es la reparación o el cambio de las piezas defectuosas. En cas de problèmes de disponibilité des pièces, le constructeur se réserve le droit de remplacer des pièces similaires qui sont également fonctionnels. El fabricante no será responsable por ningún tipo de daño accesorio o indirecto ocasionado por el incumplimiento de lo estipulado ya sea en esta garantía limitada o en alguna garantía implícita pertinente, ni por las fallas o los daños ocasionados por actos fortuitos, cuidado y mantenimiento inadecuados, fuego provocado por la grasa, accidentes, modificaciones, cambio de piezas por cualquier persona que no sea el fabricante, uso indebido, transporte, uso con fines comerciales, abuso, ambientes hostiles (condiciones inclementes del tiempo, fenómenos naturales, acción de los animales), instalación inadecuada o instalación que no se realice de conformidad con las disposiciones de los códigos locales o las instrucciones impresas del fabricante.

ESTA GARANTÍA LIMITADA ES LA ÚNICA GARANTÍA EXPLÍCITA OFRECIDA POR EL FABRICANTE. EL FABRICANTE NO GARANTIZA NINGUNA ESPECIFICACIÓN O DESCRIPCIÓN DE RENDIMIENTO DEL PRODUCTO, INDEPENDIENTEMENTE DEL LUGAR DONDE APAREZCAN, SALVO EN LA MEDIDA SEÑALADA EN ESTA GARANTÍA LIMITADA. POR EL PRESENTE, EL PLAZO DE VIGENCIA DE LA PROTECCIÓN QUE OTORGAN LAS GARANTÍAS IMPLÍCITAS, EN VIRTUD DE LAS LEYES DE CUALQUIER ESTADO, INCLUYENDO LA GARANTÍA IMPLÍCITA ACERCA DE LA IDONEIDAD DEL PRODUCTO PARA SU COMERCIALIZACIÓN O PARA ALGÚN PROPÓSITO DETERMINADO, QUEDA LIMITADO AL PLAZO DE VIGENCIA DE ESTA GARANTÍA LIMITADA.

Ni los distribuidores, ni el negocio minorista que vende este producto, están autorizados para ofrecer ninguna garantía ni para prometer recursos adicionales o incongruentes con los arriba indicados. En todo caso, el límite máximo de responsabilidad del fabricante no será mayor que el precio de compra pagado por el consumidor original.

NOTA: Algunos estados no permiten la exclusión ni la limitación de daños accesorios o indirectos, de manera que es posible que las limitaciones o exclusiones arriba señaladas no correspondan en su caso. Esta garantía le otorga derechos específicos, señalados aquí. Es posible que usted tenga otros derechos que pueden variar de un estado a otro. Sólo en el estado de California, en el caso en que no sea comercialmente viable reparar o cambiar el acabado del producto, el minorista que vende este producto o el fabricante le reembolsarán el precio de compra pagado por el mismo, menos la cantidad directamente atribuible al uso dado por el consumidor-comprador original, antes de haber descubierto la falla. Además, y únicamente en el estado de California, usted podrá llevar el producto al negocio minorista que venda este producto para solicitar servicios en virtud de esta garantía limitada.

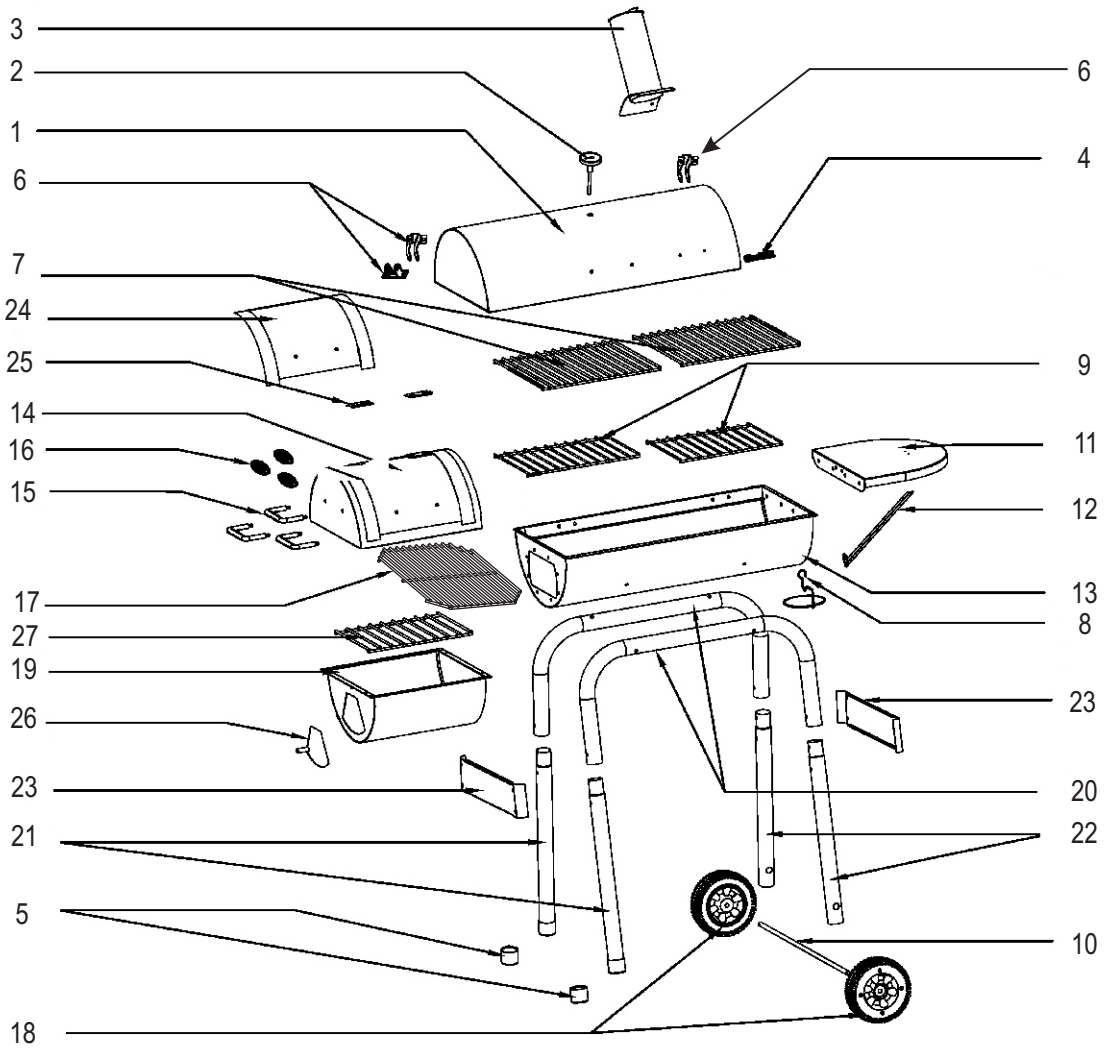
Si desea obtener algún servicio en virtud de esta garantía limitada, debe dirigir su correspondencia a:
Consumer Relations
P. O. Box 1240
Columbus, GA 31902-1240

No se aceptarán las devoluciones por parte del consumidor a menos que haya obtenido primero una autorización válida de devolución. Debe rotular de manera legible la parte exterior del paquete de devolución autorizada con su número de autorización de devolución y remitir dicho paquete con el flete o el

LISTA DE HERRAJES

Clave	Cant.	Descripción
1	1	Tapa, cámara de ahumado
2	1	Medidor de temperatura con tuerca de mariposa
3	1	Unidad de la chimenea
4	1	Placa del logotipo
5	2	Tapas protectoras para las piernas
6	2	Juego de piezas de bisagras
7	2	Rejillas de cocción, cámara de ahumado
8	1	Soporte, recipiente para la grasa
9	2	Rallar el fuego, Grande
10	1	Eje
11	1	Repisa lateral
12	1	Soporte para la repisa
13	1	Pieza inferior, cámara de ahumado
14	1	Tapa, cámara de combustión
15	3	Varilla para el asa
16	3	Resorte para el asa

Clave	Cant.	Descripción
17	1	Rejilla de cocción, cámara de combustión
18	2	Rueda
19	1	Pieza inferior, cámara de combustión
20	2	Tubo de apoyo, unidad de patas
21	2	Pierna Larga
22	2	Pata corta
23	2	Placa de sujeción de las patas
24	1	Puerta, cámara de combustión
25	2	Bisagras, puerta de la cámara de combustión
26	1	Puerta del regulador de aire
27	1	Rallar el fuego, Pequeña
	1	Paquete de herrajes
	1	Instrucciones de armado, Ingles
	1	Instrucciones de armado, castellano

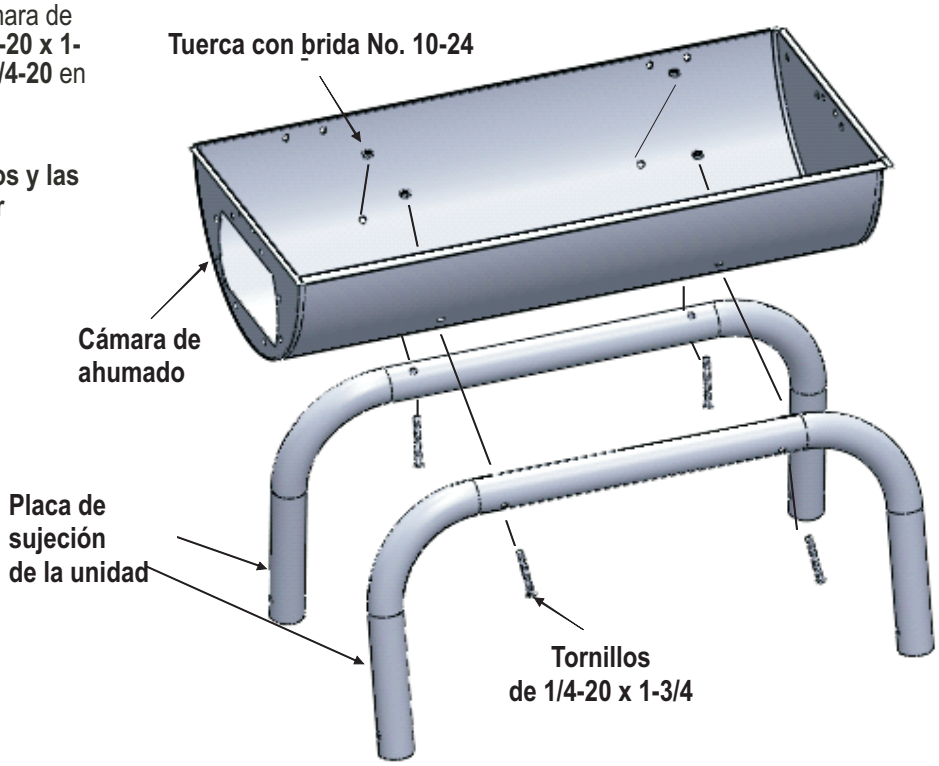


ARMADO

1 **PRIMERO, ¡BUSQUE UNA PERSONA QUE LE AYUDE!** Esta unidad es pesada y es necesario que otra persona lo ayude a cargarla y a moverla. **LUEGO,** busque un lugar adecuado para trabajar. Abra la caja de cartón y corte las esquinas, de manera que el cartón quede plano. Éste le ofrece una superficie protegida para trabajar.

- Fije los tubos de apoyo en la cámara de ahumado con dos tornillos de **1/4-20 x 1-3/4"** y dos tuercas con brida de **1/4-20** en cada lado.

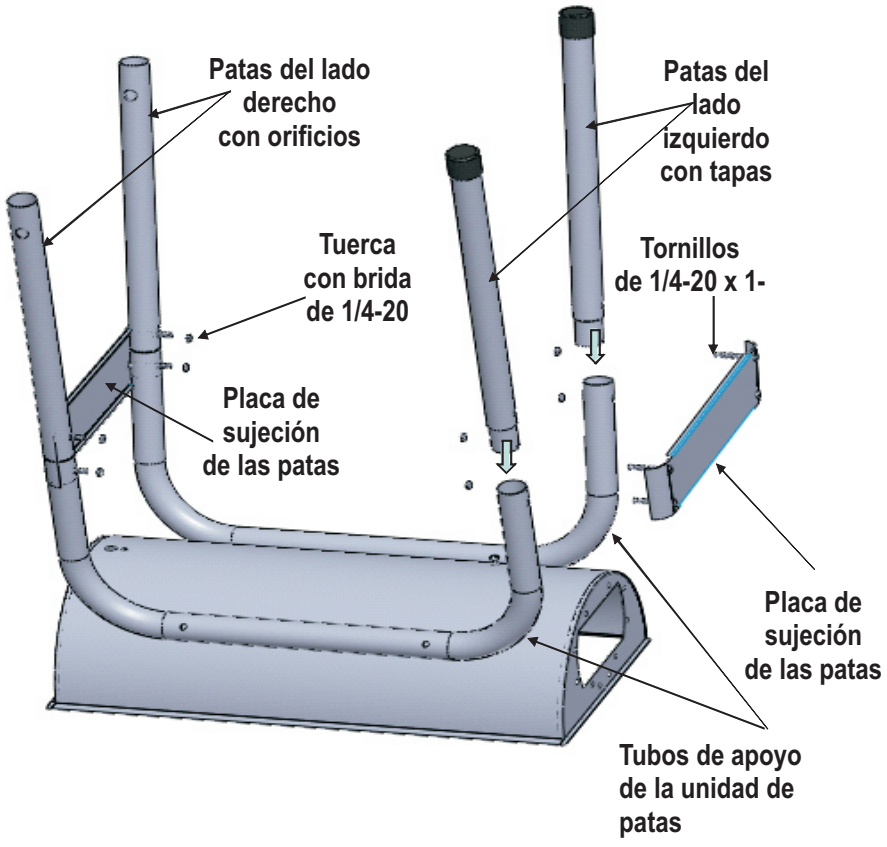
Apriete con los dedos los tornillos y las tuercas hasta después de haber realizado el próximo paso.



2

- Ponga la unidad boca abajo.
- Introduzca las patas en los tubos de apoyo; verifique que los orificios queden alineados y que las patas con las tapas queden hacia el lado de la abertura de la cámara de combustión.
- Instale la placa de sujeción de las patas en cada lado con cuatro tornillos de **1/4-20 x 1-3/4"** y cuatro tuercas con brida **1/4-20** en cada placa.

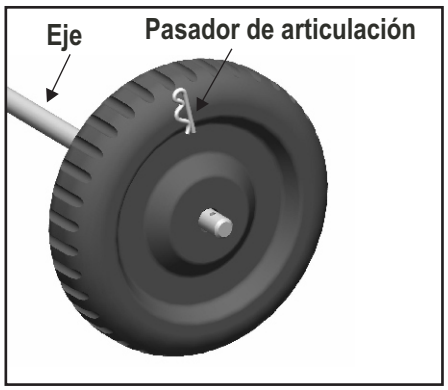
Apriete con los dedos todos los tornillos y tuercas instalados en este paso, hasta que todo quede en su lugar. Una vez que todo quede en su lugar, apriete bien todas los tornillos y tuercas. Luego, apriete todos los tornillos y tuercas instalados en el paso 1.


Patas del lado derecho con orificios
Patas del lado izquierdo con tapas
Tuerca con brida de 1/4-20
Tornillos de 1/4-20 x 1-
Placa de sujeción de las patas
Placa de sujeción de las patas
Tubos de apoyo de la unidad de patas

3

- Introduzca el eje en los orificios ubicados en los extremos de las patas (las que no llevan tapas).
- Instale las ruedas en el eje con los pasadores de articulación. Éstas se introducen en los orificios del eje, como se ilustra en el recuadro A.

Verifique que todos los tornillos y tuercas colocados hasta este punto estén bien aprestados.



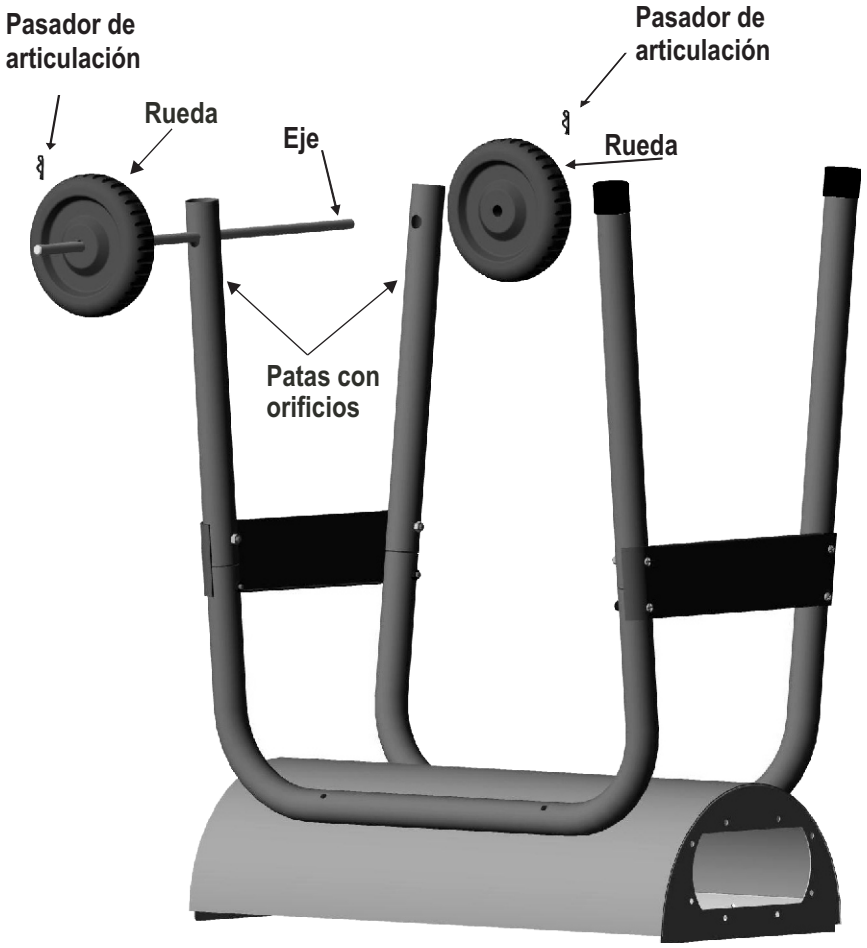


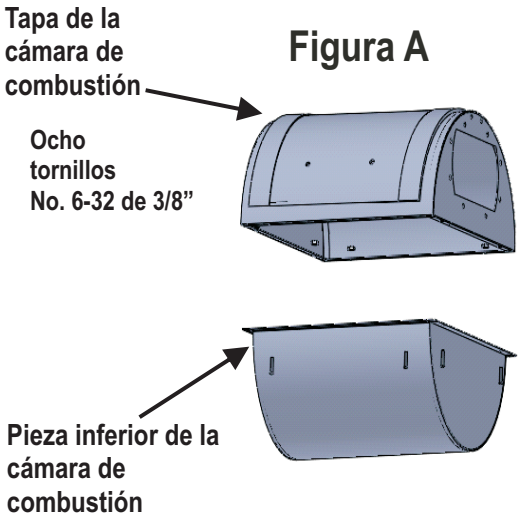
Figura B

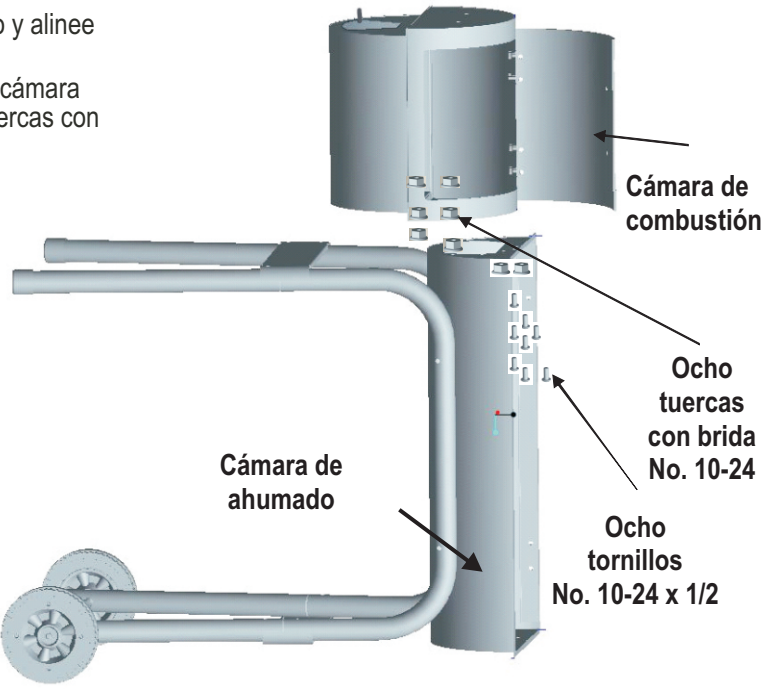
4

- Primero, arme la tapa y la pieza inferior de la cámara de combustión con ocho tornillos **No. 6-32 de 3/8**, como se ilustra en la figura A.
- Coloque la cámara de combustión sobre la cámara de ahumado y alinee las aberturas grandes.
- Introduzca ocho tornillos **No.10-24 de 1/2"** en los orificios de la cámara de ahumado y de la cámara de combustión. Fíjelos con ocho tuercas con brida **No. 10-24**, como se ilustra en la figura B.

Apriete bien todos los tornillos y tuercas.

Figura A

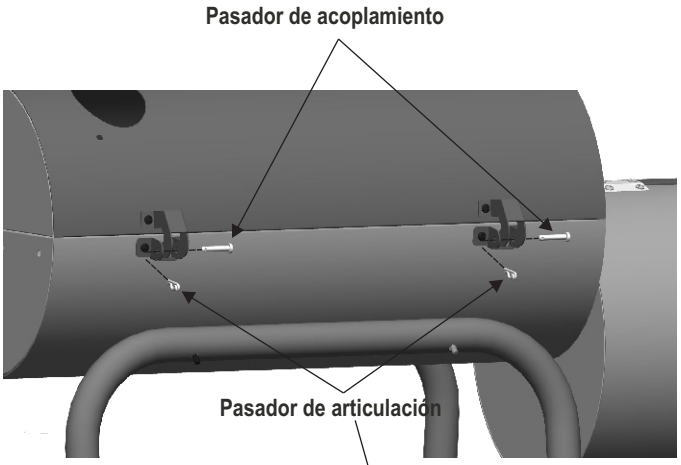


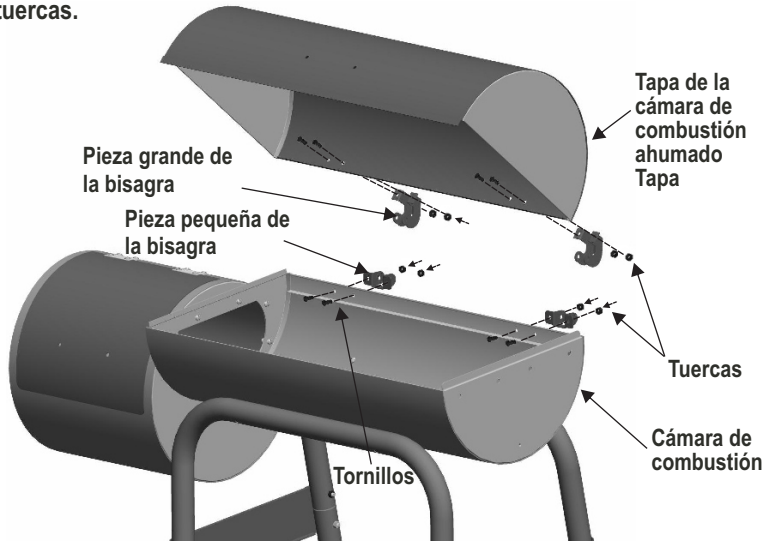


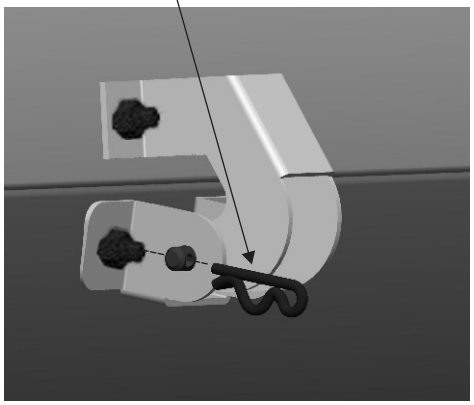
5

- **Coloque la unidad en posición vertical.**
- Instale las piezas pequeñas de la bisagra en la cámara de ahumado con dos tornillos **No. 10-24 de 1/2"** y dos tuercas con brida **No. 10-24** en cada una. Coloque los tornillos desde la parte interior de la cámara de ahumado.
- Instale las piezas grandes de la bisagra en la tapa de la cámara de ahumado con dos tornillos **No. 10-24 de 1/2"** y dos tuercas con brida **No. 10-24** en cada una. Coloque los tornillos desde la parte interior de la tapa de la cámara de ahumado.
- Introduzca la pieza superior de la bisagra en la pieza inferior y fíjelas con un pasador de articulación y una chaveta de acoplamiento en cada juego de bisagra.

Apriete con los dedos todos los tornillos y tuercas instalados en este paso, hasta que todo quede en su lugar. Una vez que todo esté en su lugar, cierre la tapa y apriete bien todos los tornillos y tuercas.







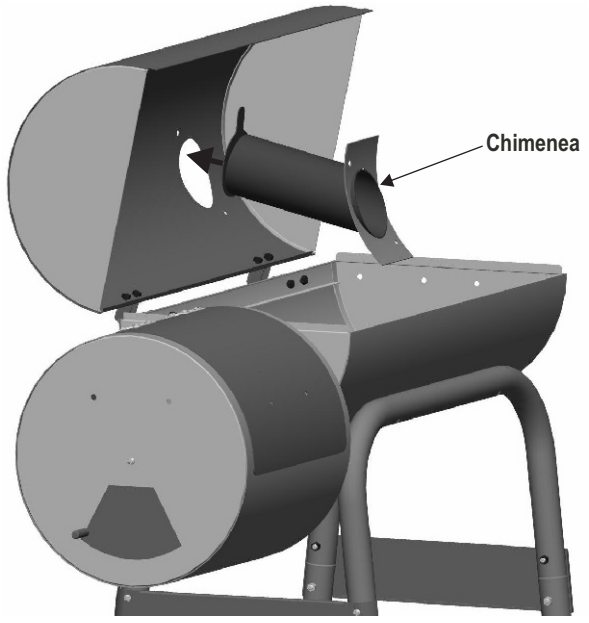
6

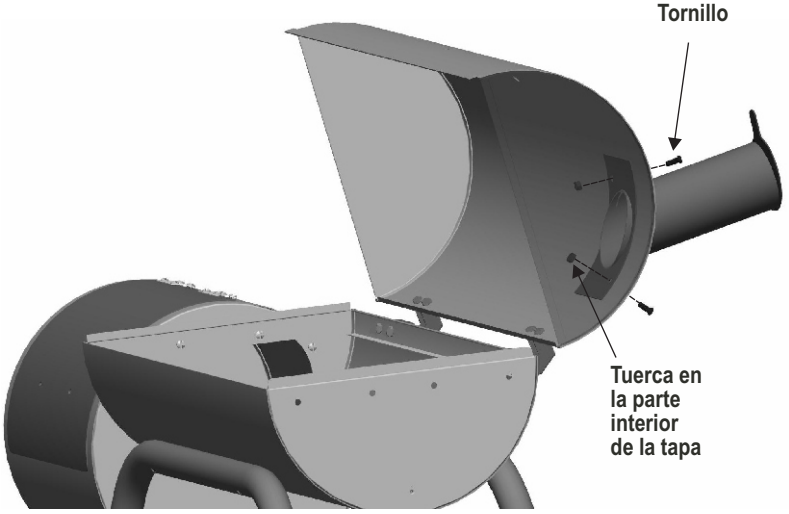
NOTA: El medidor de temperatura pueden ser guardados dentro de la chimenea para evitar daños durante el transporte. Si es así, eliminar calibre antes de montar chimenea a la cámara.

- Introduzca la chimenea en la tapa de la cámara de ahumado, y alinee los orificios.
- Fíjela con dos tornillos **No. 10-24 de 1/2"** y dos tuercas con brida **tuercas con brida**.

Apriete bien todos los tornillos y tuercas.

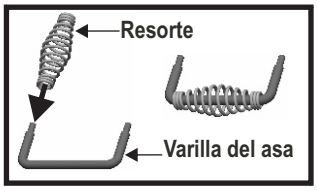
NOTA: Para mayor claridad, la pared lateral de la tapa se muestra como si fuera transparente.

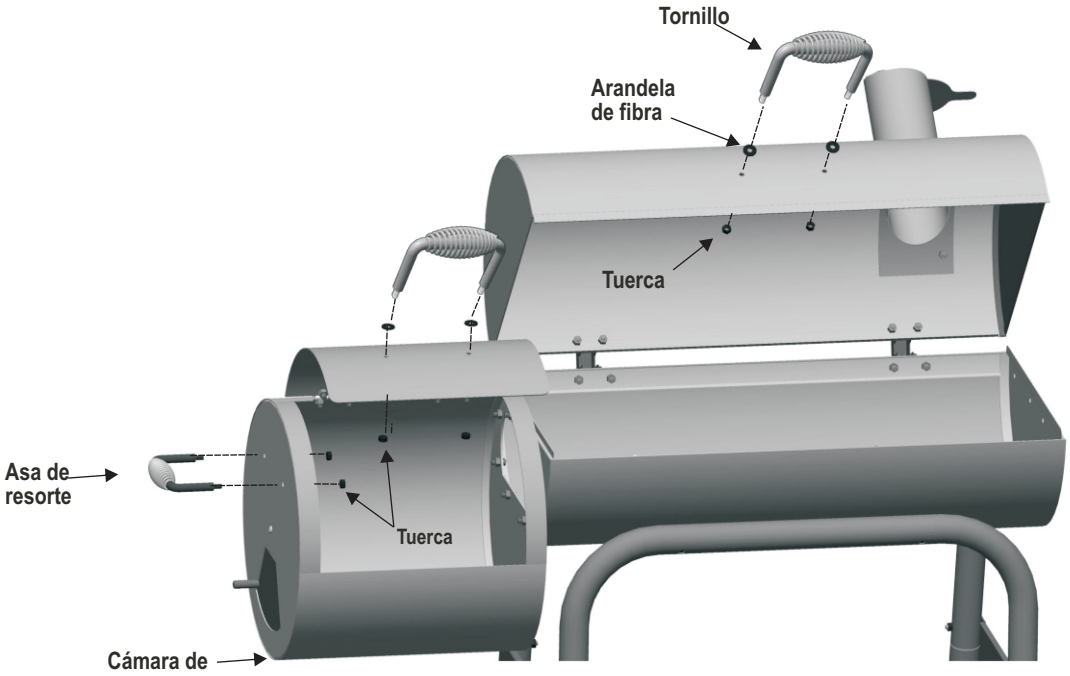




7

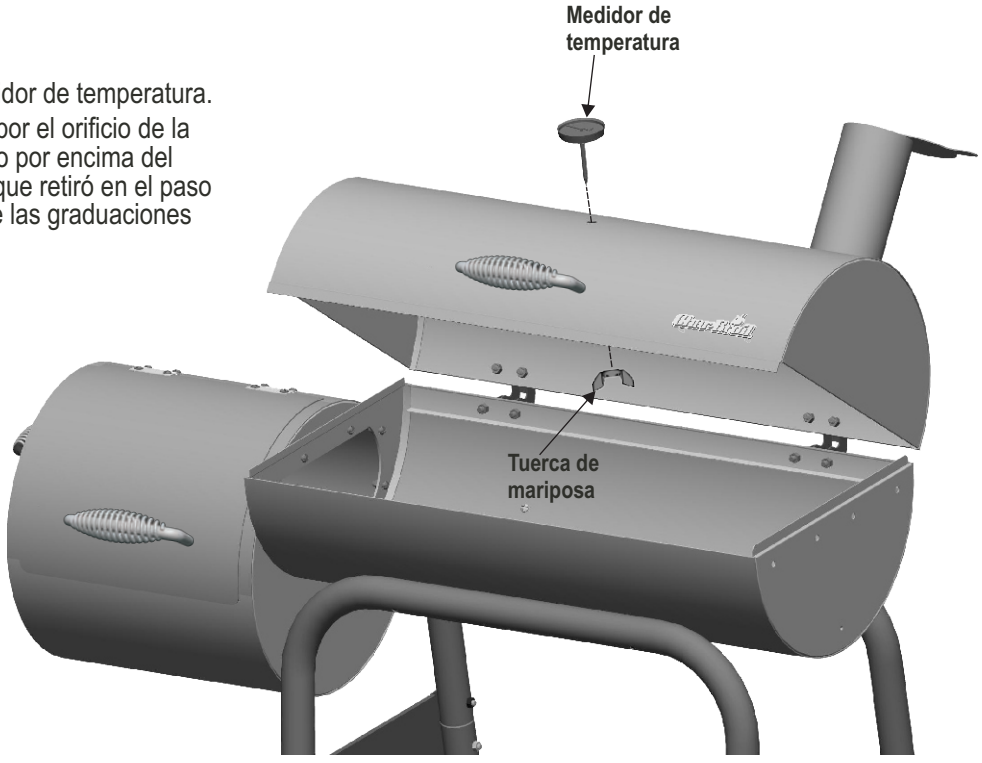
• Coloque las arandelas de fibra de manejar barras.
• Coloque el conjunto del mango en los agujeros en la parte frontal de la puerta del compartimento de fumadores y seguro con dos 1/4-20 tuercas de la brida.
• Repita en la puerta de caja de fuego.
• Inserte la primavera de manejar a través de agujeros en el lado de la cámara de combustión y seguro con dos 1/4-20 tuercas de la brida.





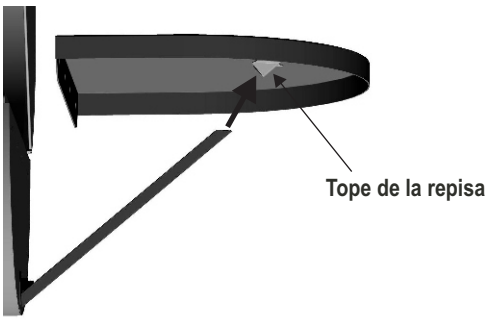
8

- Retire la **tuerca de mariposa** del medidor de temperatura.
- Introduzca el medidor de temperatura por el orificio de la tapa de la cámara de ahumado ubicado por encima del asa; fíjelo con la **tuerca de mariposa** que retiró en el paso anterior; antes de apretarla bien, alinee las graduaciones del medidor.

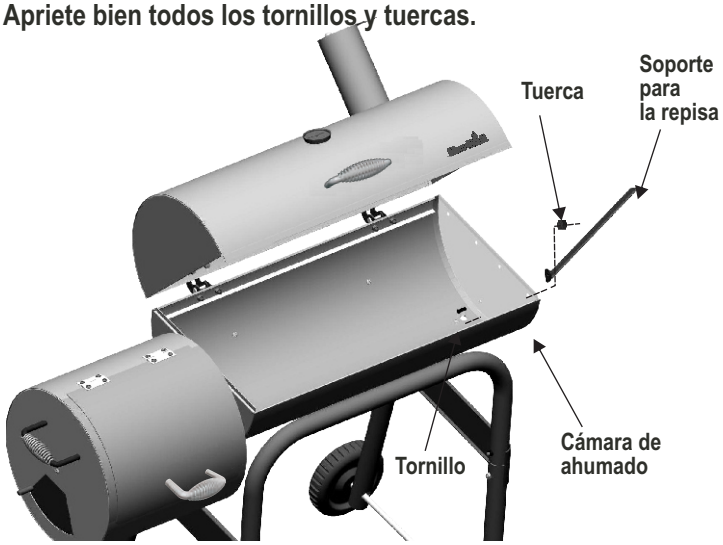


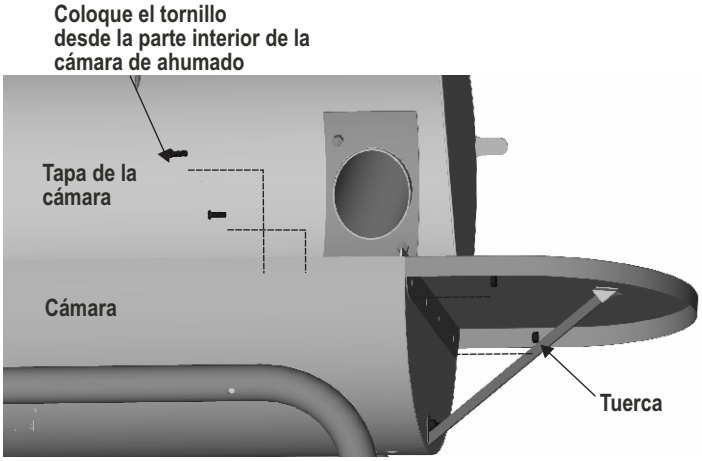
9

- Instale el soporte para la repisa en el lado de la cámara de ahumado con un tornillo para metales **No. 10-24 de 1/2”** pasándolo, desde la parte interior de la cámara, por el orificio ubicado en el soporte para la repisa; fíjelo con una tuerca con brida **No. 10-24**.
- Coloque la repisa lateral en la parte superior del otro extremo del soporte de manera que este encaje dentro del tope de la repisa.
- Fije la repisa lateral en la cámara de ahumado con dos tornillos **No. 10-24 de 1/2”** y dos tuercas con brida **No. 10-24**.



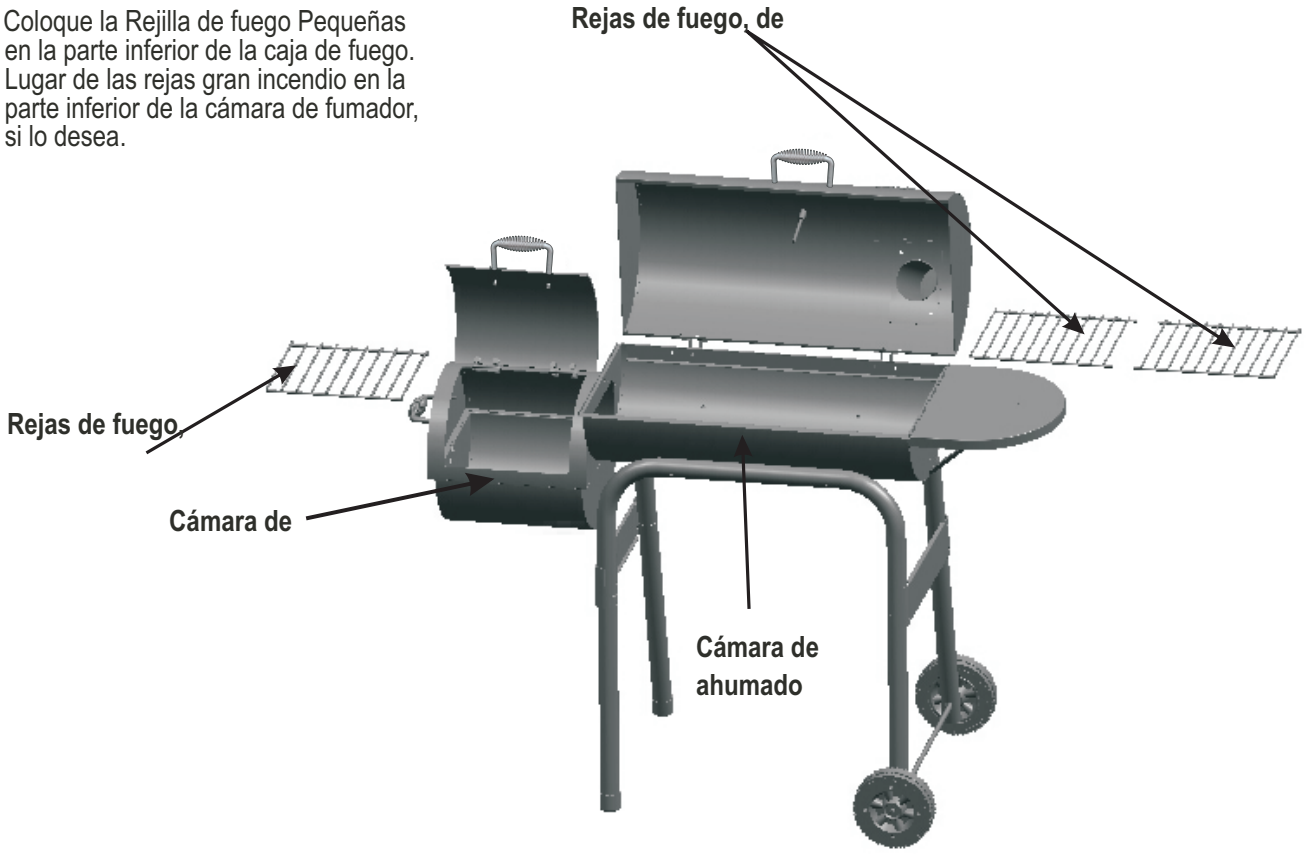
Apriete bien todos los tornillos y tuercas.





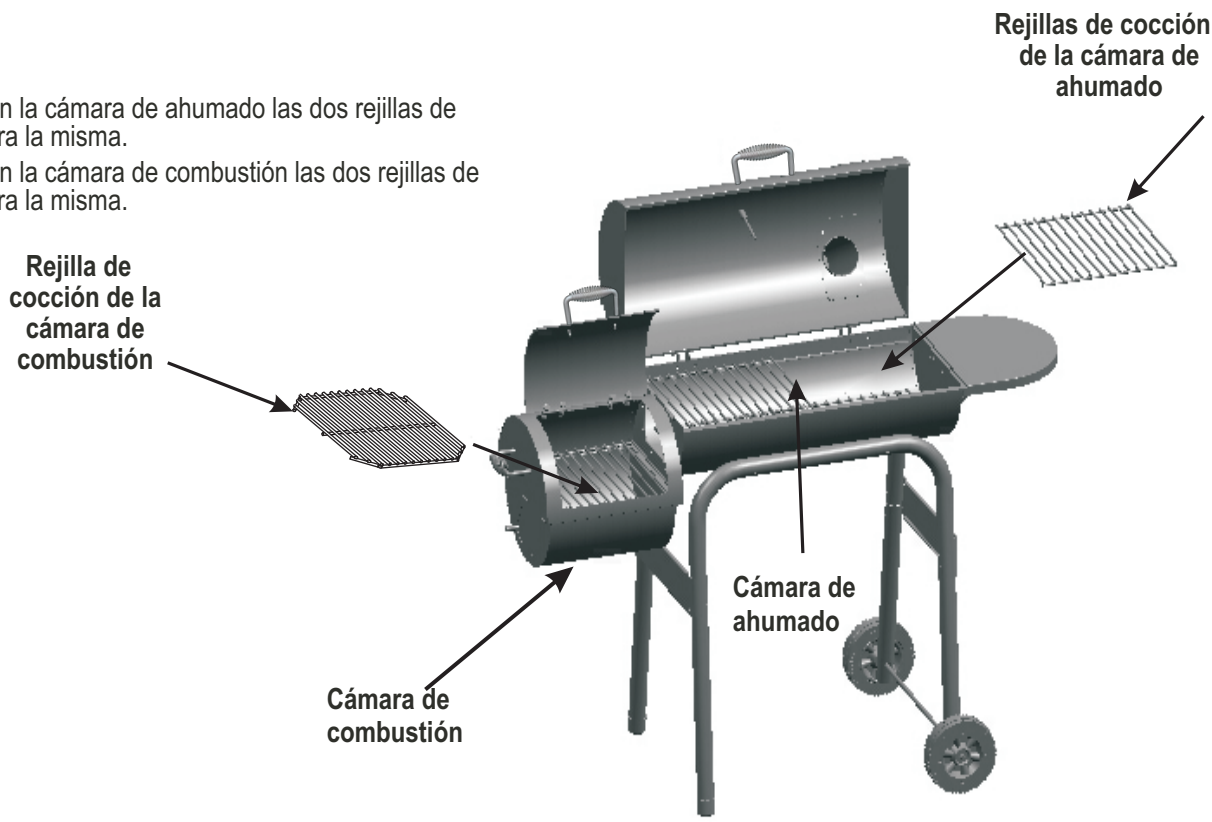
10

- Coloque la Rejilla de fuego Pequeñas en la parte inferior de la caja de fuego. Lugar de las rejas gran incendio en la parte inferior de la cámara de fumador, si lo desea.



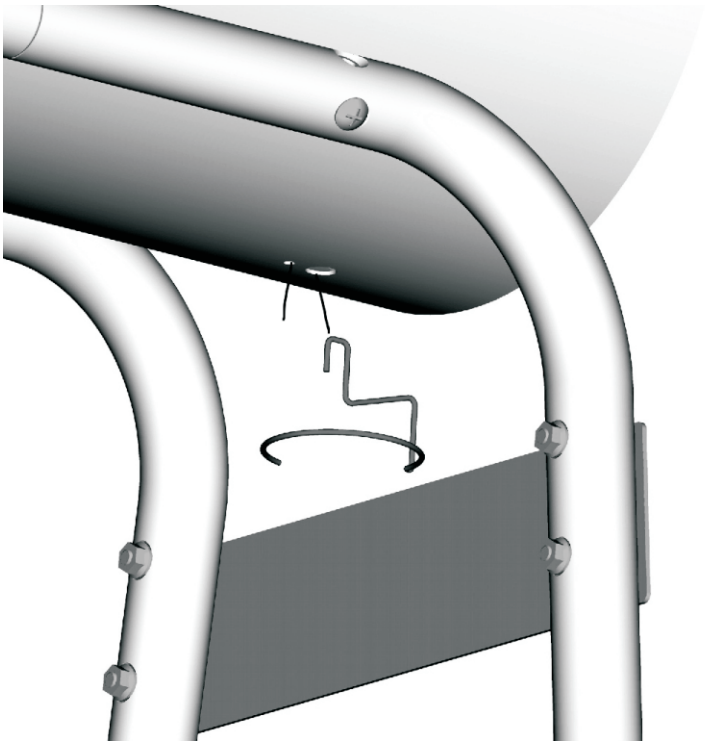
11

- Coloque en la cámara de ahumado las dos rejillas de cocción para la misma.
- Coloque en la cámara de combustión las dos rejillas de cocción para la misma.


Rejillas de cocción de la cámara de ahumado
Rejilla de cocción de la cámara de combustión
Cámara de ahumado
Cámara de combustión

12

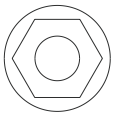
- Cuelgue el soporte para el recipiente para la grasa en el lado derecho de la parte inferior de la cámara de ahumado.
- Se recomienda colgar una lata de sopa vacía del soporte para la grasa.



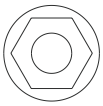
LISTA DE HERRAJES

Es posible que le sobren piezas después de haber armado el ahumador.

Los herrajes no se ilustran a su tamaño real.



Tuerca con brida
de 1/4-20
Cant.: 14

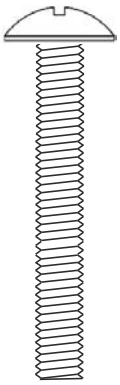


Tuerca con brida
No. 10-24
Cant.: 25

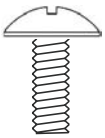
Pasador de articulación
Cant.: 2

Pasador de acoplamiento
Cant.: 4

Arandela de fibra
Cant.: 4



Tornillo para metales
de 1/4-20 x 1-3/4”
Cant.: 12



Tornillo para metales
No. 10-24 de 1/2”
Cant.: 21

Tornillo para metales
No. 6-32 de 3/8”
Cant.: 8

¡Gracias por su reciente compra en Char-Broil!

Registre su producto para recibir una oferta especial

www.charbroil.com/register

¡Visite nuestro sitio web para ver esta interesante información!

- Char-Broil EN VIVO
- Información acerca de productos
- Accesorios para asar
- Piezas de repuesto
- Respaldo confiable a nuestros clientes
- Deliciosas recetas
- Sugerencias para asar de chefs expertos
- Interesantes eventos y promociones
- Comparta sus secre tos al asar
- Visite la tienda en línea
- ¡Y mucho más!

Char-Broil®

www.charbroil.com
¡Para todas sus necesidades al asar!

Please register your product online at:
Registre su producto en línea en:
Veuillez enregistrer votre produit à l'adresse:

www.charbroil.com/register

(If you register online, you do not need to send in this registration card.)
(Si registra en línea, no es necesario enviar esta tarjeta de registro.)
(Si vous enregistrez votre produit en ligne, il n'est pas nécessaire d'envoyer la carte d'enregistrement.)

PLEASE FILL OUT THIS CARD AND ATTACH A COPY OF YOUR SALES RECEIPT. RETURN IT WITHIN 10 DAYS OF PURCHASE. FOR WARRANTY SERVICE PROOF OF PURCHASE WILL BE REQUIRED. THIS WARRANTY IS NON-TRANSFERABLE.

LLENE ESTA TARJETA Y DEVUELVALA DENTRO DE LOS 10 DIAS DE LA COMPRA. PARA EL SERVICIO DE GARANTIA ES NECESARIO QUE PRESENTE SU COMPROBANTE DE COMPRA. CONSERVE LA FACTURA. ESTA GARANTIA ES INTRANSFERIBLE.

VEUILLEZ COMPLETER CETTE CARTE ET LA RETOURNER DANS LES 10 JOURS SUIVANT L'ACHAT. POUR OBTENIR LE SERVICE SOUS GARANTIE, UNE PREUVE D'ACHAT DOIT ETRE PRESENTEE. VEUILLEZ CONSERVER VOTRE FACTURE. LA PRESENTE GARANTIE N'EST PAS TRANSFERABLE.

Required | Necesario | Exigé

~ PLEASE PRINT ~ IMPRIMA POR FAVOR ~ S'IL VOUS PLAÎT IMPRIMER ~

* 1 **First Name | Nombre | Prénom** _____ **Initial | Inicial | Initiale** _____ **Last Name | Apellido | Nom de Famillie** _____

Address (number & street) **| Dirección** (número y calle) **| Adresse** (numéro et rue) _____ **Apt Number | Nº de apart | Nº d'appt.** _____

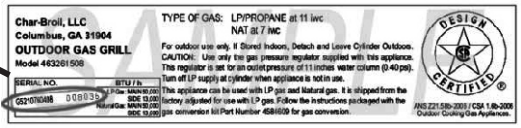
City | Cludad | Ville _____ **State | Estado | Province** _____ **Zip Code | Código Zip | Code Postal** _____

* 2 **E-mail Address | Dirección de correo electrónico | Adresse électronique** _____

* 3 **Phone Number | Número telefónico | Numéro de téléphone** _____

* 4 **Model Number | Número de modelo | Numéro de modèle** _____

Serial Number | Número de serie| Numéro de série _____



STICKER ON PRODUCT

6 **Date of Purchase | Fecha de compra | Date de l'achat** _____

7 **Store Name | Nombre de la tienda | Nom du magasin** _____

$ _____

8 **Purchase Price | Precio de compra | Prix d'achat**

9 **Your Gender | Sexo | Sexe:**

- ☐ Male | Masculino | Masculin
- ☐ Female | Femenino | Féminin

10 **Which product are you registering?**
¿Qué producto está registrando?
Quel produit enregistrez-vous?

1. ☐ Gas Grill | Parrilla a gas | Gril au gaz
2. ☐ Electric Grill | Parrilla eléctrica | Gril électrique
3. ☐ Smoker | Ahumador | Fumoir
4. ☐ Charcoal Grill | Parrilla a carbón | Barbecue au charbon
5. ☐ Cooker/Fryer | Cocina/freidora | Cuiseur/Friteuse
6. ☐ Other | Otro | Autre

Mail to: / Enviar a: / Envoyer à :

Char-Broil Warranty Registration
P.O. Box 1240
Columbus, GA 31902-1240

* 5 *Attach copy of your sales receipt here.*

Adjunte aqui la copia de su recibo de compra

Veuillez attacher une copie de votre reçu ici.

We respect your privacy. | Respetamos su privacidad. | Nous respectons votre vie privée.

- If you prefer not to receive special offers and promotions from Char-Broil, please check here: ☐
- Marque aquí si no desea recibir ofertas y promociones especiales de Char-Broil:
- Si vous préférez ne pas recevoir d'informations concernant des offres spéciales et des promotions de Charbroil, veuillez cocher ici:

Thank you for completing this questionnaire. | Gracias por completer este cuestionario. | Merci d'avoir bien voulu remplir ce questionnaire.

REGTEMP REV06